

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Anak usia sekolah merupakan generasi penerus bangsa yang perlu diperhatikan pertumbuhan dan perkembangannya. Pada tahap usia sekolah 7-12 tahun merupakan puncak pertumbuhan dan perkembangan anak. Untuk mendukung tumbuh dan kembang anak yang optimal diperlukan pemenuhan kecukupan energi dan zat gizi serta kualitas dan kuantitas makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizinya. Karena anak sekolah merupakan kelompok rawan gizi, jika kebutuhan gizinya tidak terpenuhi akan menimbulkan gangguan organ dan sistem tubuh anak (Kuspriyanto, 2016). Kecukupan energi kelompok umur 7-9 tahun dengan kelompok umur 10-12 tahun berbeda, dimana kelompok umur 10-12 tahun memiliki kecukupan lebih besar dari pada kelompok 7-9 tahun, hal ini dikarenakan pertumbuhan anak laki-laki lebih pesat. Perbedaan jenis kelamin juga menentukan kecukupan energi, dimana kecukupan energi anak laki-laki lebih besar dari anak perempuan, karena pertimbangan bahwa aktivitas anak laki-laki lebih banyak (Istiany, 2013).

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu program kesatuan untuk menyediakan makanan di suatu institusi. Pelaksanaan penyelenggaraan makanan melibatkan sejumlah tenaga, peralatan, bahan, dan biaya. Program penyelenggaraan makanan untuk anak sekolah di Indonesia sudah mulai dilakukan, terutama pada sekolah yang memiliki jumlah jam mengajar yang lebih panjang. Maka pihak sekolah harus menyediakan makan siang bagi siswanya. Makanan yang disediakan dalam program ini berkontribusi memberikan 30% total kecukupan makanan dalam sehari berdasarkan Angka Kecukupan Gizi (AKG), dapat berupa makanan utama atau makanan selingan. Penyelenggaraan makanan sekolah merupakan suatu usaha untuk memenuhi kecukupan energi dan zat gizi anak. Pemberian makan siang di sekolah perlu memperhatikan pola menu, standar porsi dan memenuhi kecukupan energi dan zat gizi anak (Fitriani, 2017). Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan institusi juga dilihat dari daya terima terhadap makanan yang disajikan, semakin rendah daya

terima terhadap makanan, menunjukkan bahwa terdapat sisa makanan yang disajikan (Djamaluddin, 2005).

Saat ini, beberapa sekolah di Indonesia telah berkembang untuk menyelenggarakan makanan di sekolah baik sebagai makanan selingan (*snack*) maupun makan siang (*school feeding*) bagi siswanya dikarenakan di beberapa sekolah tersebut memberlakukan *full day school*. Adanya fasilitas makan siang memiliki kontribusi sebesar 30% total kecukupan konsumsi makanan dalam sehari berdasarkan Angka Kecukupan Gizi (AKG) (Almatsier, 2009).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Zanalina (2018) bahwa pola menu yang disajikan pada penyelenggaraan makanan anak sekolah selama 3 hari menunjukkan pola menu kurang seimbang (minimal 3 komponen). Pada tingkat pemenuhan kecukupan energi dan zat gizi pada penyajian menu makan siang anak usia sekolah dari 44 siswa sebagian besar menunjukkan kategori  $\leq 100\%$  AKG makan siang dengan persentase pemenuhan AKG makan siang Energi 80% dan Karbohidrat 50% (Zanalina, 2018). Hal ini serupa dengan penelitian Sabhita (2018) bahwa pemenuhan kecukupan energi dan zat gizi pada penyajian menu makan siang anak usia sekolah dari 40 siswa, sebagian besar menunjukkan kategori  $\leq 100\%$  AKG makan siang dengan persentase pemenuhan AKG makan siang Energi 57,5%, Protein 92,5%, Lemak 45%, dan Karbohidrat 45%. Standar porsi yang disajikan belum sesuai dengan standar porsi yang dianjurkan yaitu porsi makanan pokok sebesar 44%, lauk hewani sebesar 31%, lauk nabati sebesar 53%, sayur sebesar 19%, dan buah sebesar 0% (Sabhita, 2018).

Program penyelenggaraan makan siang pada anak sekolah dengan pemberlakuan *full day school*, seharusnya memberikan makan siang dengan kualitas dan kuantitas yang sesuai dengan kebutuhan anak usia sekolah, sehingga kecukupan energi dan zat gizinya dapat terpenuhi, karena pemberian makan siang berkontribusi memberikan 30% total kecukupan konsumsi makanan dalam sehari berdasarkan Angka Kecukupan Gizi (AKG) (Almatsier, 2009).

Berdasarkan uraian diatas, perlu dilakukan suatu penelitian terkait pemenuhan kecukupan energi dan zat gizi ditinjau dari pola menu dan standar porsi pada penyajian menu makan siang di Sekolah Dasar

berdasarkan sistem penyelenggaraan makanan anak sekolah dan perencanaan menu.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana pemenuhan kecukupan energi dan zat gizi ditinjau dari pola menu dan standar porsi pada penyajian menu makan siang di Sekolah Dasar berdasarkan sistem penyelenggaraan makanan anak sekolah dan perencanaan menu?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan Umum dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui pemenuhan kecukupan energi dan zat gizi ditinjau dari pola menu dan standar porsi pada penyajian menu makan siang di Sekolah Dasar berdasarkan sistem penyelenggaraan makanan anak sekolah dan perencanaan menu.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

**1.3.2.1** Menganalisis sistem penyelenggaraan makanan pada makan siang di Sekolah Dasar.

**1.3.2.2** Menganalisis perencanaan menu pada makan siang di Sekolah Dasar.

**1.3.2.3** Menganalisis pola menu pada makan siang di Sekolah Dasar.

**1.3.2.4** Menganalisis standar porsi pada makan siang di Sekolah Dasar.

**1.3.2.5** Menganalisis pemenuhan kecukupan energi dan zat gizi siswa pada penyajian menu makan siang di Sekolah Dasar.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Menambah ilmu pengetahuan mengenai pemenuhan kecukupan energi dan zat gizi ditinjau dari pola menu dan standar porsi pada penyajian menu makan siang di Sekolah Dasar berdasarkan sistem penyelenggaraan makanan anak sekolah dan perencanaan menu.

### **1.4.2 Manfaat Praktis**

**1.4.2.1** Sebagai bahan evaluasi dalam melakukan penyelenggaraan makanan bagi siswa Sekolah Dasar yang lebih baik lagi.

**1.4.2.2** Memberikan informasi kepada penyelenggaraan makanan siswa Sekolah Dasar yang memberlakukan *Full Day School* mengenai pemenuhan energi dan zat gizi pada siswa berkaitan dengan menu yang disajikan.

**1.4.2.3** Memberikan informasi dan masukan bagi petugas penjamu makan siang di Sekolah dasar untuk memperhatikan pola menu dan standar porsi yang disajikan.